

# KÉPZÉSI ÉS KIMENETI KÖVETELMÉNYEK

## ÉDESSÉGKÉSZÍTŐ SZAKMA

### 1. A szakma alapadatai

- 1.1 Az ágazat megnevezése: Élelmiszeripar
- 1.2 A szakma megnevezése: Édességkészítő
- 1.3 A szakma azonosító száma: 4 0721 05 02
- 1.4 A szakma szakmairányai: -
- 1.5 A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
- 1.6 A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
- 1.7 Ágazati alapoktatás megnevezése: Élelmiszeripar
- 1.8 Kapcsolódó részsakmák megnevezése: Csokoládétermék gyártó  
Keksz- és ostyagyártó
- 1.9 Szakmai oktatás (ágazati alapoktatás és szakirányú oktatás együttes) foglalkozásainak száma (egybefüggő szakmai gyakorlat nélkül):
- 1.9.1 Tanulói jogviszonyban: 3 éves szakképző iskolai oktatásban legalább 2100 óra megtartott foglalkozás (közismereti tartalom nélkül), 2 éves kizárólag szakmai vizsgára történő felkészítésben legalább 2100 óra megtartott foglalkozás.
- 1.9.2 Felnőttképzési jogviszonyban: az 1.9.1 pont alapján az adott iskola szakmai programjában felnőttképzési jogviszonyban folyó oktatásra meghatározott foglalkozásszám, amelynek 1/4-e kötelezően ágazati alapoktatásra fordítandó.
- 1.10 Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama: Szakképző iskolai oktatásban: 140 óra, Technikumi oktatásban: -, Kizárólag szakmai vizsgára történő felkészítésben: 160 óra

A szakmai oktatás teljes időtartama tanulói és felnőttképzési jogviszonyban egyaránt az 1.9 és 1.10 pontok alatti oktatási idők összege.

### 2. A szakma keretében ellátható legjellemzőbb tevékenység, valamint a munkaterület leírása

Kézműves és ipari körülmények között édességeket (kekszet, cukorkát, csokoládét) készít. Munkája során technológiai, illetve termelési számításokat végez. Átveszi, raktározza és előkészíti a gyártáshoz szükséges nyersanyagokat. A termékek előállításánál beállítja és kezeli a gépeket, berendezéseket és az eszközöket. Édesipari félkész- és késztermékeket készít a technológiai utasításoknak megfelelően, majd ezeket csomagolja és szakszerűen tárolja. Alapvető minőségbiztosítási vizsgálatokat végez a nyersanyagokon és a termékeken. A termeléssel kapcsolatos dokumentumokat a minőségbiztosítási rendszerek előírásai szerint a saját felelősségi körében vezeti. Munkáját a gazdaságossági elvek, minőségbiztosítási, élelmiszerhigiéniai, technológiai, tűz-, munka-, baleset- és környezetvédelmi és egyéb vonatkozó előírások betartásával végzi.

### 3. A szakmához rendelt legjellemzőbb FEOR szám

Szakma megnevezése	FEOR-szám	FEOR megnevezése
Édességkészítő	7114	Pék, édesiparitermék-gyártó

#### **4. A szakképzésbe történő belépés feltételei**

##### 4.1 Iskolai előképzettség:

Alapfokú iskolai végzettség

##### 4.2 Alkalmassági követelmények

4.2.1 Foglalkozás-egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

4.2.2 Pályaalkalmassági vizsgálat a szakirányú oktatás megkezdése előtt: nem szükséges

#### **5. A szakmai oktatás megszervezéséhez szükséges tárgyi feltételek**

##### 5.1 Eszközjegyzék ágazati alapoktatásra

- alapvető fizikai mennyiségeket mérő eszközök (hossz-, tömeg-, térfogat-, hő-, sűrűségmérő eszközök)
- alapvető általános gépelemek
- alapvető élelmiszeripari gépek (nyersanyagtárolók, osztályozó-, tisztító-, aprító-, keverő-, töltő-, csomagoló-, termikus gépek)
- munkavédelmi eszközök

##### 5.2. Eszközjegyzék szakirányú oktatásra

- nyersanyagtárolás eszközei
- nyersanyag-előkészítés berendezései: mérlegek, sziták
- hűtők, fagyasztók
- rozsdamentes fém- és márvány-, gránit munkalapos asztalok
- keverő-habverő gépek
- dagasztó-gyúró gépek
- csokoládémelegítő
- csokoládétemperáló
- ostyasütő berendezés
- krémtöltés eszközei
- húros vágó
- kutter
- dresszírozó gép
- mártógép
- kemencék, sütők
- nyújtógép
- aprítóberendezés
- masszakeverő
- formák
- hőmérők
- szárazanyagtartalom-mérő
- tűzhelyek, mikrohullámú sütő
- kekszformázó gép
- édesipari eszközök
- munkavédelmi eszközök
- hulladéktárolás eszközei

## 6. Kimeneti követelmények

### 6.1 Az ágazati alapoktatás szakmai követelményeinek leírása

Az alapoktatás olyan általános és széleskörű tudás és képesség megszerzését biztosítja, ami szükséges és hasznos minden élelmiszeripari ágazati szakmában betöltött munkakör esetén. Az alapoktatás végén a tanulók ráláttnak az élelmiszeripari ágazat minden fontos részterületére, ezért megalapozott döntést hozhatnak a szakma kiválasztásánál. Irányítással élelmiszer-feldolgozási alpműveleteket végez: tárol, osztályoz, tisztít, aprít, kever, termikus műveletek végez (hűt, fagyaszt, főz, süt), csomagol. Felismeri és csoportosítja az élelmiszeripar nyersanyagait, azonosítja, hogy mely iparágak használják fel azokat. Rendelkezik az élelmiszer-előállításához szükséges műszaki alapismeretekkel: felismeri az élelmiszeriparban használatos szerkezeti anyagokat (fémek és nemfémek), 3D makett alapján vetületi ábrát készít geometriai alapelemekről (téglatest, henger, kúp), felismeri az alapvető gépelemeket (kötő gépelemek, hajtáselemek). Laboratóriumi alpműveleteket végez (tömegmérés, térfogatmérés, oldatkészítés, sűrűségmérés). Ágazathoz kapcsolódó alapszámításokat végez (százalék, aránypár). Ismeri és betartja a munkahelyi tűz-, munka-, baleset- és környezetvédelmi szabályokat. Ismeri és betartja a személyi- és az élelmiszer-előállítás higiéniai követelményeit.

### 6.2 Ágazati alapoktatás szakmai követelményei

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1	Csoportokba rendezi az élelmiszeripari nyersanyagokat.	Alapszinten ismeri az élelmiszeripar növényi és állati eredetű nyersanyagait.		
2	Munkáját a munka-, tűzvédelmi, higiéniai és környezetvédelmi szabályok betartásával végzi.	Alapszinten ismeri a munka-, tűzvédelmi, higiéniai és környezetvédelmi szabályokat.		
3	Élelmiszeripari alpműveleteket végez.	Alapszinten ismeri a tisztítás, aprítás, keverés, osztályozás, csomagolás, hőkezelés műveleteit.		Irányítás mellett végzi munkáját.
4	Kiválasztja az élelmiszeripari munkavégzéshez szükséges szerkezeti anyagokat.	Ismeri az alapvető szerkezeti anyagokat (fémek, nemfémek).	A munkavégzése során törekszik a pontosságra, szakszerűsége.	Magára nézve kötelezőnek tartja a munka-, tűzvédelmi, higiéniai és környezetvédelmi előírásokat.
5	Kiválasztja az alapvető kötő gépelemeket.	Ismeri a csavarokat, ékeket, reteszeket, szegecsket.	Ellátja a munka-, tűz-, baleset- és környezetvédelmi feladatokat.	Felelősséget vállal saját munkájáért.
6	Alapvető ágazati méréseket végez.	Ismeri a tömeg, hosszúság, térfogat, hőmérséklet, sűrűség fogalmát, mértékegységeit, mérésének módját és mérőeszközeit.		
7	Egyszerű mértani makettekről vetületi ábrát készít.	Alapszinten ismeri a műszaki ábrázolást.		

8	Az élelmiszeripari termékek előállításához szükséges eszközöket, anyagokat kiválasztja, előkészíti.	Alapszinten ismeri a termékek előállításához szükséges anyagokat, eszközöket.		
---	---	---	--	--

### 6.3 Szakirányú oktatás szakmai követelményei

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1	Átveszi, majd szakszerűen raktározza, tárolja az édességkészítéshez szükséges nyersanyagokat.	Ismeri a nyersanyagok átvételének módját, az átvétellel kapcsolatos adminisztrációs feladatokat. Megnevezi a raktárak fajtáit, tudja a raktárakkal szemben támasztott követelményeket, az édességkészítés nyersanyagai szakszerű tárolásának szabályait.	Törekszik a nyersanyagok átvételénél a pontosságra, a raktározásnál, tárolásnál a nyersanyagok minőségének és mennyiségének a megővésére.	Vezetői instrukciók alapján átveszi a nyersanyagokat, dönt az esetleges kifogásokról. Felelősséget vállal a nyersanyagok szakszerű raktározásáért, tárolásáért.
2	Kiválasztja a termékek készítéséhez szükséges nyersanyagokat, megvizsgálja azok felhasználhatóságát, elvégzi a szükséges előkészítő műveleteket.	Ismeri az édességkészítéshez szükséges nyersanyagokat, azok tulajdonságait, felhasználásuk módjait, előkészítésük műveleteit.	Elfogadja a szakmaetikai elveket, a fogyasztó egészségét veszélyeztető nyersanyagokat nem használ fel. Fontosnak tartja az előkészítő műveletek szabályos elvégzését.	Döntést hoz a nyersanyagok felhasználhatóságával kapcsolatban. Önállóan előkészítő műveleteket végez.
3	Elkészíti az édesipari félkész termékeket, szakszerűen tárolja, felhasználja azokat.	Megnevezi az édesipari félkész termékeket, ismeri azok tulajdonságait, elkészítésük és felhasználásuk módjait.	Nyitott az új ismeretekre, technológiai megoldásokra.	Önállóan félkész termékeket készít.
4	Elkészíti az édesipari kakaótartalmú termékeket, felméri és megelőzi a készítésük során elkövethető hibákat.	Ismeri a kakaótartalmú termékek jellemzőit, elkészítésük műveleteit, az alkalmazott gyártástechnológiát, az elkövethető hibákat, és azok megelőzését. Tudja az elkészült kakaótartalmú félkész termékek felhasználási lehetőségeit.	Elkötelezett a szakmája iránt, elfogadja a szakmaetikai elveket.	Önállóan kakaótartalmú félkész- és késztermékeket készít. Korrigálja a gyártás során elkövetett esetleges hibákat.
5	Édesipari lisztesárúkat készít.	Ismeri a kekszek, krékek, teasütemények, snackfélék, ostyafélék jellemzőit, elkészítésük műveleteit, az	Elkötelezett a szakmája iránt, elfogadja a szakmaetikai elveket. Nyitott a termék-	Önállóan édesipari termékeket készít, illetve felügyeli azok készítését. A termékgyártás

		alkalmazott gyártástechnológiát.	gyártással kapcsolatos új ismeretekre, technológiai megoldásokra.	technológiájával kapcsolatban önálló döntéseket hoz.
6	Édesipari hagyományörző- és tájjellegű termékeket készít.	Ismeri az édesipari hagyományörző- és a tájjellegű termékek, (konyakosmeggy, dianás cukorka, szaloncukor, Negró cukorka) jellemzőit, elkészítésének műveleteit, az alkalmazott gyártástechnológiát.	Törekszik arra, hogy tájékozott legyen az egyes technológiák és eszközök hatékonyságának jellemzőiről, energiafogyasztásokról, környezeti hatásokról.	
7	Cukorkákat, bonbont, tortadísz készítő, kemény-, puha-, töltött cukorkákat állít elő.	Ismeri a termékek készítésének műveleteit, az alkalmazott gyártástechnológiát és a minőségi követelményeket.	Fontosnak tartja ezen jellemzők ismeretét, javaslatot tud tenni az alternatívák közötti választásra.	
8	Kávépörkölést végez.	Ismeri a kávétermés feldolgozásának, a kávébab tárolásának, pörkölésének módját, a koffeinmentes kávé jellemzőit és előállítását.		Instrukciók alapján végzi a munkáját.
9	Különböző kézműves bonbonfajtákat készít, csokoládét temperál.	Ismeri a bonbonok általános jellemzőit, nyersanyagait, egyes csoportjait, a bonbonfajták készítésének műveleteit. Tudja a csokoládé temperálásának célját, módszereit.	Igényes munkára törekszik. Érdeklődik a nemzetközi trendek, illetve a bonbonkészítés újdonságai iránt.	Önállóan bonbont készít.
10	Édesipari desszert termékeket és nugátokat készít.	Ismeri az édesipari desszertféléket és a nugátféléket, összetételüket, technológiájukat.	Igényes munkára törekszik. Nyitott a termégyártással kapcsolatos új ismeretekre, technológiai megoldásokra.	Munkáját önállóan szervezi és hajtja végre.
11	Kiválasztja a megfelelő csomagolást, a jogszabályoknak megfelelően jelöli a terméket.	Ismeri a korszerű csomagolással szemben támasztott követelményeket, a csomagolás típusait, a jelölés jogi szabályozását, elemeit.	Törekszik az igényes csomagolásra. Belátja a termék jelölésének fontosságát.	Önállóan termékcsomagolást, jelölést végez.
12	Alapvető édesipari nyersanyag- és késztermék minőségellenőrző vizsgálatokat végez, a mérési	Ismeri az édességkészítéshez szükséges nyersanyagok és késztermékek minőségi követelményeit, a minőségellenőrzést	Belátja a minőségellenőrző vizsgálatok alkalmazásának fontosságát.	Irányítással minőségellenőrző vizsgálatokat végez.

	eredményeket rögzíti.	szolgáltató vizsgálatokat.		
13	Munkáját az édesipari Jó higiéniai és jó gyártási gyakorlat előírásai szerint végzi.	Ismeri az édesipari Jó Higiéniai és a Jó Gyártási Gyakorlatában előírt szabályokat.	Belátja a higiéniai szabályok betartásának fontosságát.	Másokkal együttműködve felügyeli a termékgyártás higiéniját.
14	Üzemi HACCP dokumentumokat vezet.	Ismeri a HACCP rendszer alapelveit, alkalmazásának módját, dokumentumait, az online HACCP (eHACCP) adta lehetőségeket.	Belátja a HACCP rendszer alkalmazásának fontosságát. Szem előtt tartja a digitalizáció adta lehetőségeket.	Önállóan HACCP dokumentumokat vezet.
15	A termékek készítéséhez szükséges munkaeszközöket, gépeket, berendezéseket balesetmentesen használja, kezeli, üzemelteti, elvégzi a szükséges tisztítási feladatokat.	Ismeri az egyes munkaeszközök felhasználásának területeit, balesetmentes használatát, higiéniai követelményeit. Ismeri az édesipari gépek, berendezések és eszközök feladatát, működési elvét, kezelésének, üzemeltetésének, tisztításának módját. Ismeri a gépek, berendezések, munkaeszközök biztonsági és egészségügyi követelményeit.	Nyitott az új technikai megoldásokra. Betartja a gépek és berendezések kezelési utasításait.	Önállóan munkaeszközöket használ, gépeket kezel, berendezéseket üzemeltet, tisztít. Munkája során betartja a gépek, berendezések, munkaeszközök biztonsági és egészségügyi követelményeit.
16	Az üzemi termékösszetételek alapján nyersanyagszükségletet számol.	Ismeri a nyersanyag-számítás módját.	Betartja a Magyar Élelmiszerkönyv előírásait. Maradék-talanul betartja az élelmiszerek előállítására vonatkozó előírásait. Precízen végzi a számolási műveleteket. Fontosnak tartja a vevői bizalmat a termékei iránt.	Önállóan számolja ki a szükséges nyersanyagokat, és ellenőrzi a számolások pontosságát.
17	Szakszerűen kezeli az édesipari melléktermékeket és hulladékokat.	Ismeri az édesipari melléktermékek és hulladékok kezelésének szabályait.	Törekszik a szelektív hulladékgyűjtésre. Belátja a környezetvédelem fontosságát.	Önállóan kezeli az édesipari melléktermékeket és hulladékokat.
18.	Részt vesz a vállalkozás szabályos működtetésében, a vonatkozó dokumentumok elkészítésé-	Alapszinten ismeri a vállalkozások alapításával, működtetésével kapcsolatos előírásokat.	Betartja a vállalkozások működésére vonatkozó jogszabályokat.	Irányítással végzi a vállalkozás működtetésében szükséges munkáját.

	ben és vezetésében.			
19.	Idegen nyelvű prospektusokat és weboldalakat olvas.	Alapszinten ismeri a szakmai idegennyelvi kifejezéseket.	Nyitott az nemzetközi technológiák és műszaki újítások felé.	Irányítással határoz meg technológiai változásokat, illetve javaslatot tesz műszaki újításokkal kapcsolatban.

## **7. Ágazati alapvizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjai**

7.1. Az ágazati alapvizsgára bocsátás feltétele: a tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy ágazati alapvizsgára az ágazati alapoktatásban való részvétele alapján bocsátható.

### **7.2. Írásbeli vizsga**

7.2.1. A vizsgatevékenység megnevezése: **Élelmiszeripari alapismeretek**

7.2.2. A vizsgatevékenység leírása

- Az élelmiszeripari nyersanyagok csoportosítása és jellemzése 50%
- Munkavédelmi, tűzvédelmi, higiéniai alapismeretek 50%

A feladatsornak 20 feladatot kell tartalmaznia.

Az írásbeli feladatokat az alábbi formában kell összeállítani:

- tesztfeladatok, ahol csak egy jó válasz lehetséges és legalább négy válaszlehetőséget kell megadni (a tesztfeladatok aránya az összes feladathoz képest 50%)
- feleletválasztó feladatok a lehetséges válaszok felsorolásával (a feladatok aránya az összes feladathoz képest 30%)
- rövidválaszos feladatok (a feladatok aránya az összes feladathoz képest 20%).

7.2.3. A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 60 perc

7.2.4. A vizsgatevékenység aránya a teljes ágazati alapvizsgán belül: 20%

7.2.5. A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai: Értékelési útmutató alapján

7.2.5.1. Az értékelés százalékos formában történik.

7.2.5.2. A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 31 %-át elérte.

### **7.3. Gyakorlati vizsga**

7.3.1. A vizsgatevékenység megnevezése: **Élelmiszeripari ágazati alapgyakorlat**

7.3.2. A vizsgatevékenység leírása

A vizsgatevékenység egy részből áll:

#### **Komplex gyakorlati vizsgafeladat**

A komplex vizsgafeladatnak alkalmasnak kell lennie az alábbi tanulási eredmények mérésére és értékelésére.

Élelmiszeripari alpműveletet végez, melynek során:

- anyagokat kiválaszt,
- a rendelkezésére bocsátott receptúra alapján anyagszükségletet számol és mér,
- anyagokat, eszközöket előkészít,
- élelmiszeriparban használt anyagok egyes fizikai vagy kémiai tulajdonságait méri, valamint az elvégzett műveletet dokumentálja,
- élelmiszeriparban használt munkadarabot, félkész- vagy készterméket állít elő, valamint az elvégzett műveletet dokumentálja,

- meghatározott munkaműveleteket hajt végre.

A szakképző intézmény – saját lehetőségeinek figyelembevételével - a fenti tevékenységek közül legalább négyet tartalmazó tételsort állít össze.

- 7.3.3. A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 180 perc
- 7.3.4. A vizsgatevékenység aránya a teljes ágazati alapvizsgán belül: 80%
- 7.3.5. A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai és súlyozásuk:
- a megadott művelet szakszerű elvégzése 30%
  - a munkavégzéshez szükséges eszközök, gépek szakszerű használata 30%
  - megadott műveleti sorrend betartása 10%
  - a mérés pontossága 10%
  - a munkavégzés esztétikája 10%
  - a munka-, tűzvédelmi és higiéniai szabályok betartása 10%

Az értékelés százalékos formában történik.

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 60 %-át elérte.

#### 7.4. Alapvizsgával betölthető munkakör FEOR száma

Ágazati alapoktatás megnevezése	FEOR-szám	FEOR megnevezése	Alapvizsgával betölthető munkakör(ök), tevékenységek
-	-	-	-

#### 7.5. A vizsgatevékenységek alóli felmentések speciális esetei, módja, és feltételei:-

## **8. A szakmai vizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjai**

8.1. Szakma megnevezése: **Édességkészítő**

8.2. Szakmai vizsgára bocsátás feltétele:

- 8.2.1. A szakmai vizsga megkezdésének feltétele a portfólió elkészítése, valamint a vizsgaközpontnak történő leadása a szakmai vizsga megkezdése előtt legalább 10 nappal. A vizsgaközpont a portfólió leadására korábbi időpontot is meghatározhat.
- 8.2.2. Valamennyi előírt képzési évfolyam és az egybefüggő szakmai gyakorlat eredményes teljesítése.
- 8.2.3. Szakmához kötődő további sajátos követelmények: -

### **8.3. Központi interaktív vizsga**

8.3.1. A vizsgatevékenység megnevezése: **Édességkészítő szakmai ismeret**

8.3.2. A vizsgatevékenység leírása

Egy vagy több alapvető édesipari termék készítésének ismertetése. Az édesipari nyersanyagok jellemzőinek, előállításuk technológiai műveleteinek, a termékek készítéséhez alkalmazott gépek vagy berendezések kezelésének, munkavédelmének és higiénijának ismertetése.

A feladatokat az alábbiak figyelembevételével kell összeállítani:

1./ A szakmára jellemző édesipari termék vagy termékek készítésének ismertetése.

Egy vagy több, a szakmára jellemző édesipari termék gyártástechnológiája, nyersanyagainak jellemzői, a gyártás műveletei, az egyes műveletek célja, feltételei, technikai megoldásai, a műveletek során lejátszódó folyamatok.

2./ Ábra (rajz, fénykép) segítségével egy jellemző édességkészítő gép, berendezés kezelésének és tisztításának, valamint munkavédelmi előírásainak ismertetése. Egy, a szakmára jellemző édesipari gép kezelésének általános ismertetése. A szabályozások lehetőségei. A gép működtetésével kapcsolatos munkavédelmi és higiéniai előírások ismertetése.

A feladatok között szerepelnie kell:

- igaz-hamis állítások eldöntése,
- feleletválasztás (egyszeres és többszörös),
- technológiai lépések helyes sorrendbe állítása,
- egymáshoz rendelés (párosítás),
- mondatkiegészítés (hiányos szöveg kiegészítése),
- csoportosítás,
- kép (termék és/vagy eszköz és/vagy alkatrész és/vagy táblázat és/vagy ábra és/vagy géprajz és/vagy folyamatábra felismerése és/vagy hiányos elemeinek kitöltése (nem az ábrán, rajzon, táblázatban, hanem az azokon található, hiányzó helyekre illeszkedő, különálló válaszlehetőségek megjelölésével).

Mindegyik feladattípus esetében az interaktív vizsgarendszer által előre megadott válaszlehetőségek közül kell kiválasztani a megfelelő válasz(oka)t.

8.3.3. A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 60 perc

8.3.4. A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 20 %

8.3.5. A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai

Az értékelés a központi interaktív vizsga javítási-értékelési útmutatója alapján történik.

A két témakörből egybefüggő feladatsor készül, ahol a vizsgatevékenységen elérhető maximális pontszám az alábbiak szerint oszlik meg:

- 1./ a szakmára jellemző édesipari termék vagy termékek készítésének ismertetése (80 %),
- 2./ ábra (rajz, fénykép) segítségével, egy édességkészítő gép, berendezés kezelésének, tisztításának, valamint munkavédelmi előírásainak ismertetése (20 %).

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerzhető összes pontszám legalább 40 %-át elérte.

#### 8.4. Projektfeladat

8.4.1. A vizsgatevékenység megnevezése: **Édességkészítő projektfeladat**

8.4.2. A vizsgatevékenység leírása

A projektfeladat két vizsgarészből áll:

**1./ Édességkészítés és termékbemutató (aránya a projektfeladaton belül: 90%)**

**2./ Portfólió-készítés (aránya a projektfeladaton belül: 10%)**

**1./ Édességkészítés és termékbemutató**

A következő öt feladat közül két feladat végrehajtása:

- 1) A rendelkezésre bocsátott vagy saját anyagösszetétel (receptúra) alapján tartós lisztesáru készítése, a termékek előállításához kapcsolódó szakmai számítási feladat elvégzése, a termékek bemutatása, tömeg- és érzékszervi ellenőrzése, a rendelkezésére bocsátott termék szakszerű csomagolása és a jogszabályoknak megfelelő jelölése

vagy

- 2) A rendelkezésre bocsátott vagy saját anyagösszetétel (receptúra) alapján kakaótartalmú termékek készítése, a termékek előállításához kapcsolódó szakmai számítási feladat elvégzése, a termékek bemutatása, tömeg- és érzékszervi ellenőrzése, a rendelkezésére bocsátott termék szakszerű csomagolása és a jogszabályoknak megfelelő jelölése

vagy

- 3) A rendelkezésre bocsátott vagy saját anyagösszetétel (receptúra) alapján cukorkák készítése, a termékek előállításához kapcsolódó szakmai számítási feladat elvégzése és a termékek bemutatása, tömeg- és érzékszervi ellenőrzése, a rendelkezésére bocsátott termék szakszerű csomagolása és a jogszabályoknak megfelelő jelölése

vagy

- 4) A rendelkezésre bocsátott vagy saját anyagösszetétel (receptúra) alapján egyedi táplálkozási igényt kielégítő termék készítése, a termékek előállításához kapcsolódó szakmai számítási feladat elvégzése és a termékek bemutatása, tömeg- és érzékszervi ellenőrzése, a rendelkezésére bocsátott termék szakszerű csomagolása és a jogszabályoknak megfelelő jelölése

vagy

- 5) A rendelkezésre bocsátott vagy saját anyagösszetétel (receptúra) alapján édesipari desszert termékek készítése, a termékek előállításához kapcsolódó szakmai számítási feladat elvégzése, a termékek bemutatása, tömeg- és érzékszervi ellenőrzése, a rendelkezésére bocsátott termék szakszerű csomagolása és a jogszabályoknak megfelelő jelölése.

A munka során a vizsgázó a rendelkezésére álló gépeket és berendezéseket – a munkavédelmi előírások betartásával – üzemelteti, munkáját a higiéniai és élelmiszerbiztonsági szabályok figyelembevételével végzi. Az elkészült terméket – a vonatkozó jogszabályi előírásoknak megfelelően – minősíti, a termék készítésével kapcsolatban a vizsgabizottsággal szakmai beszélgetést folytat. A beszélgetés során ismertetni kell a feladatot, az elkészült termékek minőségét, az esetleges hibákat és azok megelőzési, kijavítási lehetőségeit. A termékek között szerepelnie kell olyanoknak is, amelyek készítéséhez vaját használtak fel. A termékekhez élelmiszer imitá-

mok nem használhatóak fel. A feladatsornak tartalmaznia kell vagy kézzel dresszírozott, vagy hüvelyes bonbont. Csak olyan termék fogadható el, amelynek minősége megfelel a vonatkozó jogszabályoknak. Munkája során alapvető minőségbiztosítási paramétereket (alkalmazott technológiai paramétereket) rögzít a rendelkezésére bocsátott nyomtatványon.

A gyakorlati feladatsornak a felsorolt termékcsoportok mindegyikét le kell fednie.

## **2./ A portfólió részei:**

A portfólió egy rendezett dokumentum, amely 4 részből áll.

1. bemutatkozás
2. célkitűzés
3. szakmai dokumentumok gyűjteménye:

A dokumentum- gyűjtemény a vizsgázó tudását, teljesítményét, fejlődését, attitűd tulajdonságait, felelősségét bemutató bármilyen szöveges, fotós, animációs, filmes, prezentációs elemeknek a gyűjteménye. Közvetlenül a szakmai munkához köthető dokumentumok az oktatói, képzőhelyi dicséret, versenyeredmények, elkészített produktumok fényképei, projekt munka folyamatát bemutató dokumentumok, szakmához köthető rendezvények, kiállítások, múzeumlátogatások dokumentálása. A portfóliónak tartalmaznia kell a vizsgázó által legalább egy idegen nyelven tanulmányozott idegen nyelvű szakmai dokumentumot.

4. összegzés:

Annak összefoglalója, hogy a portfólió tartalma miben szolgálja a vizsgázó szakmai fejlődését.

A portfólió formai követelményei:

- A portfólió elektronikus vagy papír alapú dokumentum, amelyet a szakképző intézmény által biztosított felületen, vagy egyéb, a szakképző intézmény által meghatározott módon tárol a vizsgázó. A dokumentumok valóságát a szakmai oktatást végző intézménynek hitelesíteni kell a vizsgát megelőzően.
- A portfólió formai követelményei: a szöveges rész Times New Roman betűtípus, 12-es betűméret, másfeles sortávolság, sorkizárás, 2,5 cm-es margó.

A dokumentumokban szereplő táblázatok, ábrák, fényképek, animációk, filmes elemek forrását jelölni kell. A dokumentumok készítéséhez felhasznált forrásokat (könyvek, folyóiratok, internetes források, egyéb források) a dokumentum végén fel kell tüntetni.

A portfólió elkészítésére rendelkezésre álló idő:

- 10-11. évfolyam, kizárólag szakmai vizsgára felkészítő oktatás esetében az 1. és 2. évfolyam. Félévenként legalább egy, a szakmai munkához köthető dokumentum elkészítése szükséges.

8.4.3. A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 300 perc

Ebből a termék készítéséhez kapcsolódó szakmai beszélgetés időtartama: 10 perc

8.4.4. A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 80 %

8.4.5. A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

Az Édességkészítés és termékbemutató vizsgarész értékelésének aránya: 90%

A Portfólió vizsgarész értékelésének aránya: 10%

### **1./ Édességkészítés és termékbemutató vizsgarész értékelésének szempontjai:**

- A termékkészítéshez szükséges nyersanyagok kiszámítása (10 %),
- Termékkészítés szakszerűsége (30 %),
- Késztermék tömege, érzékszervi tulajdonságai (30 %),
- Csomagolás és jelölés szakszerűsége (10 %),
- Termékkészítés higiéniaja, ételmiszerbiztonsági és munkavédelmi szabályok betartása (10 %),

- A termék készítéséhez kapcsolódó szakmai beszélgetés (10 %).

## **2./ A portfólió értékelésének sajátos szempontjai:**

- közvetlenül a szakmához köthető dokumentumok mennyisége és tartalma, formai megvalósítása (40 %),
- a vizsgázó tudása, teljesítménye, elért eredmények (40 %),
- a tanulási folyamat, kompetenciák fejlődésének bemutatása, attitűd tulajdonságok (20 %).

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó minden vizsgarészből külön-külön elérte a megszerezhető pontszámok legalább 40 %-át.

### **8.5. A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges személyi feltételek:**

A vizsga lebonyolításához a gépek és berendezések működtetéséhez szükséges műszaki személyzet, illetve a vizsga alatti üzemi higiéniai feltételek biztosításához szükséges munkatárs. Az interaktív vizsgához rendszergazda jelenléte.

### **8.6. A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges tárgyi feltételek:**

- nyersanyagtárolás eszközei
- nyersanyag-előkészítés berendezései: mérlegek, sziták,
- hűtők, fagyasztók
- fa, rozsdamentes fém-, márvány és gránit munkalapos asztalok
- keverő-habverő gépek
- dagasztó-gyúró gép
- csokoládémelegítő
- csokoládétemperáló
- ostyasütő berendezés
- krémtöltés eszközei
- húros vágó
- kutter
- dresszírozó gép
- csokoládétemperáló
- mártógép
- kemencék, sütők
- nyújtógép
- aprítóberendezés
- masszakeverő
- hőmérők
- klíma
- szárazanyagtartalom mérő
- tűzhelyek, mikrohullámú sütő
- kekszformázó gép
- édesipari eszközök
- munkavédelmi eszközök
- hulladéktárolás eszközei
- interaktív vizsgához: számítógép és internetkapcsolat

### **8.7. A vizsgatevékenységek alóli felmentések speciális esetei, módja, és feltételei: -**

### **8.8. A szakmai vizsga eredményébe az ágazati alapvizsgát az alábbi súlyarányal kell beszámítani:**

Ágazati alapvizsga: 10%, Szakmai vizsga: 90%

8.9. A vizsgán használható segédeszközökre és egyéb dokumentumokra vonatkozó részletes szabályok

A vizsgázó rendelkezésére kell bocsátani a vizsga időpontjában érvényes Magyar Élelmiszerkönyv édesipari termékekre vonatkozó fejezetét. A vizsgán nem programozható számítógép használható.

**9. A vizsgatevékenységek megszervezésére, azok vizsgaidőpontjaira, a vizsgaidőszakokra vonatkozó sajátos feltételek: -**

## 10. Részsakma

### 10.1. Részsakma alapadatai

10.1.1. A részsakma megnevezése: **Keksz- és ostyagyártó**

10.1.2. A részsakma órakerete: 320-480 óra

10.1.3. A részsakma besorolása az Európai Képesítési Keretrendszer szerint: 3

10.1.4. A részsakma besorolása a Magyar Képesítési Keretrendszer szerint: 3

10.1.5. A részsakma besorolása a Digitális Kompetencia Keretrendszer szerint: 2

10.2. A részsakma keretében ellátható legjellemzőbb tevékenység, valamint a munkaterület leírása

A keksz- és ostyakészítő az édesipari termékek közül kekszféléket, krékereket, töltött és töltetlen ostyaféléket, teasüteményeket készít. Munkája során technológiai, illetve termelési számításokat végez. Átveszi, raktározza és előkészíti a gyártáshoz szükséges nyersanyagokat. A termékek előállításánál beállítja és kezeli a gépeket, berendezéseket és az eszközöket. A lisztesárak félkész- és késztermékeit elkészíti a technológiai utasításoknak megfelelően, majd ezeket csomagolja és szakszerűen tárolja. Alapvető minőségbiztosítási vizsgálatokat végez a nyersanyagokon és a termékeken. A termeléssel kapcsolatos dokumentumokat a minőségbiztosítási rendszerek előírásai szerint a saját felelősségi körében vezeti. Ismeri, és munkája során betartja az üzem munka-, baleset-, tűzvédelmi és higiéniai szabályait, és környezettudatosan kezeli a képződő hulladékokat.

10.3. A részsakma legjellemzőbb FEOR száma

Részsakma megnevezése	FEOR-szám	FEOR megnevezése	Részsakmával betölthető munkakörök
Keksz- és ostyagyártó	7114	Pék, édesiparitermékgyártó	Keksz- és ostyagyártó Nápolyikészítő Ostya és fagyalttölcsér készítő Ostyakészítő Ostyasütő Teasüteménygyártó Télifagyi gyártó Tölcsérszerű készítő

10.4. A szakképzésbe történő belépés feltételei

10.4.1. Iskolai előképzettség: alapképzésű iskolai végzettség vagy a Dobbantó program elvégzése

10.4.2. Alkalmassági követelmények

10.4.2.1. Foglalkozás-egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

10.4.2.2. Pályaalkalmassági vizsgálat: nem szükséges

10.5. Eszközjegyzék a részsakmákra

- nyersanyagtárolás eszközei
- nyersanyag-előkészítés berendezései: mérlegek, sziták,
- hűtők, fagyasztók
- fa, rozsdamentes fém-, márvány és gránit munkalapos asztalok
- keverő-habverő gépek
- dagasztó-gyúró gép
- csokoládémelegítő
- ostyasütő berendezés
- krémtöltés eszközei
- húros vágó
- mártógép
- kemencék, sütők
- nyújtógép
- aprítóberendezés
- hőmérők
- tűzhelyek, mikrohullámú sütő
- kekszformázó gép
- édesipari eszközök
- munkavédelmi eszközök
- hulladékártolás eszközei

10.6. Részsakma szakmai kimeneti követelményei

Sor-szám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1	Átveszi, majd szakszerűen raktározza, tárolja az édességkészítéshez szükséges nyersanyagokat.	Ismeri a nyersanyagok átvételének módját, az átvétellel kapcsolatos adminisztrációs feladatokat. Megnevezi a raktárak fajtáit, tudja a raktárakkal szemben támasztott követelményeket, az édességkészítés nyersanyagai szakszerű tárolásának szabályait.	Törekszik a nyersanyagok átvételénél a pontosságra, a raktározásnál, tárolásnál a nyersanyagok minőségének és mennyiségének a megővésére.	Vezetői instrukciók alapján átveszi a nyersanyagokat, dönt az esetleges kifogásolásról.
2	Kiválasztja a termékek készítéséhez szükséges nyersanyagokat, megvizsgálja azok felhasználhatóságát, elvégzi a szükséges előkészítő műveleteket.	Ismeri az édességkészítéshez szükséges nyersanyagokat, azok tulajdonságait, felhasználásuk módjait, előkészítősük műveleteit.	Elfogadja a szakmai elveket, a fogyasztó egészségét veszélyeztető nyersanyagokat nem használ fel. Belátja az előkészítő műveletek fontosságát. Fontosnak tartja az előkészítő műveletek szabályos elvégzését.	A nyersanyagok felhasználhatóságával kapcsolatban kikéri a munkatársai véleményét. Önállóan előkészítő műveleteket végez.
3	Elkészíti az édes-	Megnevezi az édes-	Nyitott az új ismere-	Irányítással félkész

	ipari félkész termékeket, szakszerűen tárolja, felhasználja azokat.	ipari félkész termékeket, ismeri azok tulajdonságait, elkészítésük és felhasználásuk módjait.	tekre, technológiai megoldásokra. Törekszik a pontos munkavégzésre	termékeket készít.
4	Édesipari lisztesárakat készít.	Ismeri kekszek, krékek, teasütemények, ostyafélék jellemzőit, elkészítésük műveleteit, az alkalmazott gyártástechnológiát.	Elkötelezett a szakmája iránt, elfogadja a szakmaetikai elveket. Nyitott a termékgyártással kapcsolatos új ismeretekre, technológiai megoldásokra. Ellátja a munka-, tűz-, baleset- és környezetvédelmi feladatokat.	Irányítással lisztesárakat készít. A termékgyártás technológiájával kapcsolatban kikéri a munkatársai véleményét.
5	Kiválasztja a megfelelő csomagolást, a jogszabályoknak megfelelően jelöli a terméket.	Ismeri a korszerű csomagolással szemben támasztott követelményeket, a csomagolás típusait, a jelölés jogi szabályozását, elemeit.	Törekszik az igényes csomagolásra. Belátja a termék jelölésének fontosságát. Elkötelezett az alapos vevői tájékoztatás iránt.	Önállóan termékcsomagolást, jelölést végez.
6	Munkáját az édesipari Jó higiéniai és jó gyártási gyakorlat előírásai szerint végzi.	Ismeri az édesipari Jó higiéniai és jó gyártási gyakorlatában előírt szabályokat	Belátja a higiéniai szabályok betartásának fontosságát.	Másokkal együttműködve felügyeli a termékgyártás higiéniját.
7	Üzemi HACCP dokumentumokat vezet.	Ismeri a HACCP rendszer alapelveit, alkalmazásának módját, dokumentumait, az online HACCP (eHACCP) adta lehetőségeket.	Belátja a HACCP rendszer alkalmazásának fontosságát. Szem előtt tartja a digitalizáció adta lehetőségeket.	Irányítással HACCP dokumentumokat vezet.
8	A termékek készítéséhez szükséges munkaeszközöket, gépeket, berendezéseket balesetmentesen használja, kezeli, üzemelteti, elvégzi a szükséges tisztítási feladatokat. Munkája során betartja a gépek, berendezések, munkaeszközök biztonsági és egészségügyi követelményeit.	Ismeri az egyes munkaeszközök felhasználásának területeit, balesetmentes használatát, higiéniai követelményeit. Ismeri a lisztesáru készítéséhez szükséges gépek és berendezések feladatát, működési elvét, kezelésének, üzemeltetésének, tisztításának módját. Ismeri a gépek, berendezések, munkaeszközök biztonsági és egészség-	Nyitott az új technikai megoldásokra. Betartja a gépek és berendezések kezelési utasításait.	Irányítással munkaeszközöket használ, gépeket kezel, berendezéseket üzemeltet, tisztít. Munkája során betartja a gépek, berendezések, munkaeszközök biztonsági és egészségügyi követelményeit.

		ügyi követelményeit.		
9	Az üzemi termékösszetételek alapján nyersanyagszükségletet számol.	Ismeri a nyersanyagszámítás módját.	Betartja a Magyar Élelmiszerkönyv előírásait. Maradéktalanul betartja az élelmiszerek előállítására vonatkozó előírásait. Precízen végzi a számolási műveleteket. Fontosnak tartja a vevői bizalmat a termékei iránt.	Vezetői útmutatás alapján nyersanyagszükségletet számít. A számolások pontosságáért felelősséget vállal.
10	Szakszerűen kezeli az édesipari melléktermékeket és hulladékokat.	Ismeri az édesipari melléktermékek és hulladékok kezelési szabályait.	Törekszik a szelektív hulladékgyűjtésre. Belátja a környezetvédelem fontosságát.	Önállóan kezeli az édesipari melléktermékeket és hulladékokat.

10.7. A részszakma követelményeinek teljesítését mérő szakmai vizsga

10.7.1. Szakmai vizsgára bocsátás feltétele: a részszakma megszerzésére irányuló képzés teljesítése

#### 10.7.2. Projektfeladat

10.7.2.1. A vizsgatevékenység megnevezése: **Édesipari lisztesáru készítése**

10.7.2.2. A vizsgatevékenység leírása:

##### **Lisztesáruk készítése és a termékek bemutatása**

A következő négy tevékenység közül egy feladatsor végrehajtása:

- 1) A rendelkezésre bocsátott vagy saját anyagösszetétel (receptúra) alapján kekszfélék készítése, és a termékek bemutatása, tömeg- és érzékszervi ellenőrzése, a rendelkezésére bocsátott termék szakszerű csomagolása és a jogszabályoknak megfelelő jelölése  
vagy
- 2) A rendelkezésre bocsátott vagy saját anyagösszetétel (receptúra) alapján krékerek készítése és a termékek bemutatása, tömeg- és érzékszervi ellenőrzése, a rendelkezésére bocsátott termék szakszerű csomagolása és a jogszabályoknak megfelelő jelölése  
vagy
- 3) A rendelkezésre bocsátott vagy saját anyagösszetétel (receptúra) alapján töltött, illetve töltetlen ostyafélék készítése és a termékek bemutatása, tömeg- és érzékszervi ellenőrzése, a rendelkezésére bocsátott termék szakszerű csomagolása és a jogszabályoknak megfelelő jelölése  
vagy
- 4) A rendelkezésre bocsátott vagy saját anyagösszetétel (receptúra) alapján töltött, illetve töltetlen teasütemények készítése, a termékek bemutatása, tömeg- és érzékszervi ellenőrzése, a rendelkezésére bocsátott termék szakszerű csomagolása és a jogszabályoknak megfelelő jelölése.

A munka során a vizsgázó a rendelkezésére álló gépeket és berendezéseket - a munkavédelmi előírások betartásával - üzemelteti, munkáját a higiéniai és élelmiszerbiztonsági szabályok figyelembevételével végzi. Az elkészült terméket - a vonatkozó jogszabályi előírásoknak megfelelően - minősíti, a termék gyártásával kapcsolatban a vizsgabizottsággal szakmai beszélgetést folytat. A beszélgetés során ismertetni kell a feladatot, az elkészült termékek minőségét, az esetleges hibákat és azok megelőzési, kijavítási lehetőségeit.

A gyakorlati tételsornak a felsorolt termékcsoportok mindegyikét le kell fednie.

10.7.2.3. A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 240 perc

Ebből a termék készítéséhez kapcsolódó szakmai beszélgetés időtartama: 10 perc

10.7.3. A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 100 %

10.7.4. A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

Termékkészítés és termékbemutató vizsgarész értékelésének szempontjai:

- A termékkészítéshez szükséges nyersanyagok kiszámítása (10 %),
- Termékkészítés szakszerűsége (30 %),
- Késztermék tömege, érzékszervi tulajdonságai (30 %),
- Csomagolás és jelölés szakszerűsége (10 %)
- Termékkészítés higiénája, élelmiszerbiztonsági és munkavédelmi szabályok betartása (10 %),
- A termék készítéséhez kapcsolódó szakmai beszélgetés (10 %).

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerezhető összes pontszám legalább 40%-át elérte.

10.8. A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges személyi feltételek:

A vizsga lebonyolításához a gépek és berendezések működtetéséhez szükséges műszaki személyzet, illetve a vizsga alatti üzemi higiéniai feltételek biztosításához szükséges munkatárs.

10.9. A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges tárgyi feltételek:

- nyersanyagtárolás eszközei
- nyersanyag-előkészítés berendezései: mérlegek, sziták,
- hűtők, fagyasztók
- fa, rozsdamentes fém és márvány munkalapos asztalok
- keverő-habverő gépek
- dagasztó-gyúró gép
- csokoládémelegítő
- ostyasütő berendezés
- krémtöltés eszközei
- húros vágó
- mártógép
- kemencék, sütők
- nyújtógép
- aprítóberendezés
- hőmérők
- szárazanyagtartalom mérő
- tűzhelyek, mikrohullámú sütő
- kekszformázó gép
- édesipari eszközök
- munkavédelmi eszközök
- hulladéktárolás eszközei

10.10. A vizsgatevékenységek alóli felmentések speciális esetei, módja, és feltételei:-

10.11. A vizsgán használható segédeszközökre és egyéb dokumentumokra vonatkozó részletes szabályok

A vizsgázó rendelkezésére kell bocsátani a vizsga időpontjában érvényes Magyar Élelmiszerkönyv édesipari termékekre vonatkozó fejezetét. A vizsgán nem programozható számítógép használható.

## 11. Részsakma

### 11.1. Részsakma alapadatai

11.1.1. A részsakma megnevezése: **Csokoládétermék gyártó**

11.1.2. A részsakma órakerete: 320 - 480 óra

11.1.3. A részsakma besorolása az Európai Képesítési Keretrendszer szerint: 3

11.1.4. A részsakma besorolása a Magyar Képesítési Keretrendszer szerint: 3

11.1.5. A részsakma besorolása a Digitális Kompetencia Keretrendszer szerint: 3

11.2. A részsakma keretében ellátható legjellemzőbb tevékenység, valamint a munkaterület leírása

Az édesipari termékek közül töltött és töltetlen táblás csokoládékat és üreges csokoládékat, bonbonokat, csokoládé drasztakat készít. Munkája során technológiai, illetve termelési számításokat végez. Átv teszi, raktározza és előkészíti a gyártáshoz szükséges nyersanyagokat. A termékek előállításánál beállítja és kezeli a gépeket, berendezéseket és az eszközöket. a csokoládétermékek félkész és késztermékeit készíti a technológiai utasításoknak megfelelően, majd ezeket csomagolja és szakszerűen tárolja. Alapvető minőségbiztosítási vizsgálatokat végez a nyersanyagokon és a termékeken. A termeléssel kapcsolatos dokumentumokat a minőségbiztosítási rendszerek előírásai szerint a saját felelősségi körében vezeti. Ismeri, és munkája során betartja az üzem munka-, baleset-, tűzvédelmi és higiéniai szabályait, és környezettudatosan kezeli a képződő hulladékokat.

11.3. A részsakma legjellemzőbb FEOR száma

Részsakma megnevezése	FEOR-szám	FEOR megnevezése	Részsakmával betölthető munkakörök
Csokoládétermék gyártó	7114	Pék, édesiparitermék-gyártó	Csokoládéfigura formázó Csokoládétáblázó Csokoládétermék gyártó Desszertgyártó Konyakmeggy gyártó (kézi)

11.4. A szakképzésbe történő belépés feltételei

11.4.1. Iskolai előképzettség: alapközü iskolai végzettség vagy a Dobbantó program elvégzése

11.4.2. Alkalmassági követelmények

11.4.2.1. Foglalkozás-egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

11.4.2.2. Pályaalkalmassági vizsgálat: nem szükséges

11.5. Eszközjegyzék a részsakmákra

- nyersanyagtárolás eszközei
- nyersanyag-előkészítés berendezései
- hűtők, fagyasztók,
- klíma
- rozsdamentes fém és márvány munkalapos asztalok
- csokoládétemperáló
- keverő-habverő gépek
- csokoládémelegítő
- drasztírozó

- mártógép
- aprítóberendezés
- bolygató
- rázóasztal
- formák
- hőmérők
- tűzhelyek, mikrohullámú sütő
- édesipari eszközök
- munkavédelmi eszközök
- hulladéktárolás eszközei

#### 11.6. Részszakma szakmai kimeneti követelményei

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1	Átveszi, majd szakszerűen raktározza, tárolja az édességkészítéshez szükséges nyersanyagokat.	Ismeri a nyersanyagok átvételének módját, az átvétellel kapcsolatos adminisztrációs feladatokat. Megnevezi a raktárak fajtáit, tudja a raktárakkal szemben támasztott követelményeket, az édességkészítés nyersanyagai szakszerű tárolásának szabályait.	Törekszik a nyersanyagok átvételénél a pontosságra, a raktározásnál, tárolásnál a nyersanyagok minőségének és mennyiségének a megővésére.	Vezetői instrukciók alapján átveszi a nyersanyagokat, dönt az esetleges kifogásolásról. Felelősséget vállal a nyersanyagok szakszerű raktározásáért, tárolásáért.
2	Kiválasztja a termékek készítéséhez szükséges nyersanyagokat, megvizsgálja azok felhasználhatóságát, elvégzi a szükséges előkészítő műveleteket.	Ismeri a csokoládétermékek készítéséhez szükséges nyersanyagokat, azok tulajdonságait, felhasználásuk módjait, előkészítők műveleteit.	Elfogadja a szakmaetikai elveket, a fogyasztó egészségét veszélyeztető nyersanyagokat nem használ fel. Belátja az előkészítő műveletek fontosságát. Fontosnak tartja az előkészítő műveletek szabályos elvégzését.	Vezetői felügyelet mellett előkészítő műveleteket végez. A nyersanyagok felhasználhatóságáról kikéri a munkatársai véleményét.
3	Elkészíti az kakaótartalmú termékeket, szakszerűen tárolja, felhasználja azokat.	Megnevezi a kakaótartalmú termékeket, ismeri azok tulajdonságait, elkészítésük és felhasználásuk módjait.	Nyitott az új ismeretekre, technológiai megoldásokra.	Irányítással félkész termékeket készít.
4	Elkészíti az édesipari kakaótartalmú termékeket, felméri és megelőzi a készítésük során elkövethető hibákat.	Ismeri a kakaótartalmú termékek jellemzőit, elkészítésük műveleteit, az alkalmazott gyártástechnológiát, az elkövethető hibákat,	Elkötelezett a szakmája iránt, elfogadja a szakmaetikai elveket. Nyitott a termégyártással kapcsolatos új ismeretekre, technológiai	Irányítással kakaótartalmú félkész- és késztermékeket készít. Vezetői instrukciók alapján korrigálja a gyártás során elkövetett esetleges hibá-

		és azok megelőzését. Tudja az elkészült kakaótartalmú félkész termékek felhasználási lehetőségeit.	megoldásokra.	kat.
5	Kiválasztja a megfelelő csomagolást, a jogszabályoknak megfelelően jelöli a terméket.	Ismeri a korszerű csomagolással szemben támasztott követelményeket, a csomagolás típusait, a jelölés jogi szabályozását, elemeit.	Törekszik az igényes csomagolásra. Belátja a termék jelölésének fontosságát. Elkötelezett az alapos vevői tájékoztatás iránt.	Önállóan termékcsomagolást, jelölést végez.
6	Munkáját az édesipari Jó higiéniai és jó gyártási gyakorlat előírásai szerint végzi.	Ismeri az édesipari jó higiéniai és a Jó gyártási gyakorlatban előírt szabályokat.	Belátja a higiéniai szabályok betartásának fontosságát.	Másokkal együttműködve felügyeli a termékgyártás higiéniját.
7	Üzemi HACCP dokumentumokat vezet.	Ismeri a HACCP rendszer alapelveit, alkalmazásának módját, dokumentumait, az online HACCP (eHACCP) adta lehetőségeket.	Belátja a HACCP rendszer alkalmazásának fontosságát. Szem előtt tartja a digitalizáció adta lehetőségeket.	Vezetői felügyelettel HACCP dokumentumokat vezet.
8	A termékek készítéséhez szükséges munkaeszközöket, gépeket, berendezéseket balesetmentesen használja, kezel, üzemelteti, elvégzi a szükséges tisztítási feladatokat. Munkája során betartja a gépek, berendezések, munkaeszközök biztonsági és egészségügyi követelményeit.	Ismeri az egyes munkaeszközök felhasználásának területeit, balesetmentes használatát, higiéniai követelményeit. Ismeri a kakaótartalmú termékek előállításához szükséges gépek és berendezések feladatát, működési elvét, kezelésének, üzemeltetésének, tisztításának módját. Ismeri a gépek, berendezések, munkaeszközök biztonsági és egészségügyi követelményeit.	Nyitott az új technikai megoldásokra. Betartja a gépek és berendezések kezelési utasításait. Ellátja a munka-, tűz-, baleset- és környezetvédelmi feladatokat.	Irányítással munkaeszközöket használ, gépeket kezel, berendezéseket üzemeltet, tisztít. Munkája során betartja a gépek, berendezések, munkaeszközök biztonsági és egészségügyi követelményeit.
9	Az üzemi termékösszetételek alapján nyersanyagszükségletet számol.	Ismeri a nyersanyagszámítás módját.	Betartja a Magyar Élelmiszerkönyv előírásait. Maradék-talanul betartja az élelmiszerek előállítására vonatkozó előírásait. Precízen végzi a számolási	Vezetői útmutatás alapján nyersanyagszükségletet számít. A számolások pontosságáért felelősséget vállal.

			műveleteket. Fontosnak tartja a vevői bizalmat a termékei iránt.	
10	Szakszerűen kezeli az édesipari melléktermékeket és hulladékokat.	Ismeri az édesipari melléktermékek és hulladékok kezelésének szabályait.	Törekszik a szelektív hulladékgyűjtésre. Belátja a környezetvédelem fontosságát.	Önállóan kezeli az édesipari melléktermékeket és hulladékokat.

11.7. A részsakma követelményeinek teljesítését mérő szakmai vizsga

11.7.1. Szakmai vizsgára bocsátás feltétele: a részsakma megszerzésére irányuló képzés teljesítése

### 11.7.2. Projektfeladat

11.7.2.1. A vizsgatevékenység megnevezése: **Csokoládétermékek készítése**

11.7.2.2. A vizsgatevékenység leírása:

#### **Csokoládétermék készítése és termékbemutató**

A következő feladatok közül egy feladatsor végrehajtása:

- 1) A rendelkezésre bocsátott vagy saját anyagösszetétel (receptúra) alapján töltött vagy töltetlen táblás csokoládé készítése és a termékek bemutatása, tömeg- és érzékszervi ellenőrzése, egy rendelkezésre bocsátott termék szakszerű becsomagolása és jogszabályoknak megfelelő jelölése,  

vagy
- 2) A rendelkezésre bocsátott vagy saját anyagösszetétel (receptúra) alapján, üreges csokoládéfigura készítése és a termékek bemutatása, tömeg- és érzékszervi ellenőrzése, egy rendelkezésre bocsátott termék szakszerű becsomagolása és jogszabályoknak megfelelő jelölése,  

vagy
- 3) A rendelkezésre bocsátott vagy saját anyagösszetétel (receptúra) alapján hüvelyes vagy kézi dresszírozású bonbonok készítése és a termékek bemutatása, tömeg- és érzékszervi ellenőrzése, egy rendelkezésre bocsátott termék szakszerű becsomagolása és jogszabályoknak megfelelő jelölése.

A munka során a vizsgázó a rendelkezésre álló gépeket és berendezéseket - a munkavédelmi előírások betartásával - üzemelteti, munkáját a higiéniai- és élelmiszerbiztonsági szabályok figyelembevételével végzi. Az elkészült terméket - a vonatkozó jogszabályi előírásoknak megfelelően - minősíti, a termék gyártásával kapcsolatban a vizsgabizottsággal szakmai beszélgetést folytat. A beszélgetés során ismertetni kell a feladatot, az elkészült termékek minőségét, az esetleges hibákat és az azok megelőzési, kijavítási lehetőségeit.

A gyakorlati tételsornak a felsorolt termékcsoportok mindegyikét le kell fednie.

- 11.7.2.3. A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 240 perc  
Ebből a termék készítéséhez kapcsolódó szakmai beszélgetés időtartama: 10 perc
- 11.7.3. A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 100 %
- 11.7.4. A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:
- A termékkészítés szakszerűsége (35%)
  - Késztermék külső megjelenése, állaga, állománya, íze (35%)
  - Csomagolás szakszerűsége és a jelölés tartalma (10%)
  - Termékkészítés higiénája, élelmiszerbiztonsági és munkavédelmi szabályok betartása (10%)
  - A termék készítéséhez kapcsolódó szakmai beszélgetés (10%)

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerzhető összes pontszám legalább 40%-át elérte.

11.8. A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges személyi feltételek:

A vizsga lebonyolításához a gépek és berendezések működtetéséhez szükséges műszaki személyzet, illetve a vizsga alatti üzemi higiéniai feltételek biztosításához szükséges munkatárs.

11.9. A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges tárgyi feltételek:

Nyersanyagtárolás eszközei

- nyersanyagtárolás eszközei
- nyersanyag-előkészítés berendezései
- hűtők, fagyasztók,
- klíma
- rozsdamentes fém és márvány munkalapos asztalok
- csokoládétemperáló
- keverő-habverő gépek
- csokoládémelegítő
- drázsírozó
- mártógép
- aprítóberendezés
- bolygató
- rázóasztal
- formák
- hőmérők
- tűzhelyek, mikrohullámú sütő
- édesipari eszközök
- munkavédelmi eszközök
- hulladéktárolás eszközei

11.10. A vizsgatevékenységek alóli felmentések speciális esetei, módja, és feltételei: -

11.11. A vizsgán használható segédeszközökre és egyéb dokumentumokra vonatkozó részletes szabályok

A vizsgázó rendelkezésére kell bocsátani a vizsga időpontjában érvényes Magyar Élelmiszerkönyv édesipari termékekre vonatkozó fejezetét. A vizsgán nem programozható számológép használható.

Jelen képzési és kimeneti követelmény alkalmazása a szakképzésről szóló 2019. évi LXXX. törvény 11.§ (4) bekezdése alapján a jóváhagyás napját követő naptól kötelező.

Csák János

kultúráért és innovációért felelős miniszter nevében és megbízásából